

时代在变化,习俗也在变化。我们常说年味变了,事实上,每一代人都有自己独特的年味。人情味在,年味就在。

年味

迎春。
心飞扬
摄

小院里的年夜饭

□ 彭佩

儿时的院子,密密匝匝住着十几户人家。我家在院子北边的最里端,一家七八口人挤住在不足三十平米的房子里,狭小却幸福。

与当时大多数民房一样,一条狭长的过道是连接家门与院子唯一的通道。通道里,有几户人家搭建的灶台。每到开饭的点儿,当当的切菜声,菜入油锅的“吡啦”声,一家接着一家,那浓浓的烟火气息,总能让人涌起一种无法言说的暖。

那时的人们纯朴而重感情,大家在一个院里进进出出,关系融洽。院里的邻居们就会在年三十聚在一起,吃一顿热热闹闹的年夜饭。

年三十那天,一吃过午饭,青壮年们便开始在院里用帆布搭建简易的帐篷来。女人们则聚在一起有说有笑地把入锅的菜品准备得妥妥当当。

临近傍晚,在满是浓浓鸡汤清香的过道里,大家齐上阵,在自家的灶台前忙活起来。不一会儿,炒腊肉、泡椒鱼、烩三鲜的香气,一个接一个,扑鼻而来,让人馋得难受。很快,几大桌色香味俱全的家常年夜饭便出炉了。

“过年喽! 新年快乐!”男女老少三四十人异口同声,举杯祝福着新年的到来。在浓浓的年味里,大家推杯换盏,品味着只有过年才能吃到的好菜,回忆着过去的岁月,勾勒着对来年的美好希冀。

肉,大口大口地吃;酒,一杯接一杯地喝,帐篷外面寒风瑟瑟,而帐篷里却暖意融融。聊得开心的邻居们索性猜拳行起酒来。赢了的一方,得意地笑出声,不断地催促着对方赶快把杯里的酒喝掉。而输了的一方,也不懊恼,直呼对方是侥幸取胜,说自己虽然输了拳,却赢了酒。

“看春节联欢晚会了!”不知是谁一声吆喝,刚才还在一旁观战的女人和孩子们,一下就跑进院口陈大爷家的黑白电视机前。馋嘴的孩子,不时跑进帐篷里的饭桌前,抓上一块香肠往嘴里送。这时,不知是谁在旁边点燃了一枚鞭炮,砰的一声,吓了大家一大跳。大人们也不恼,一边骂着一边笑着。电视机前的叫好声,帐篷里的欢笑声,此起彼伏,满是浓浓的家的味道。

毛薯美食过新年

□ 梁惠娣

一到过年,我就想起我的家乡,想起家乡的毛薯美食来。

下过一场新年的雨,经历了漫漫的寒冬,地里的毛薯奋力从泥土里拱了出来。毛薯,又名参薯、薯子等,是广东粤西一种常见的薯蓣科植物,椭圆形,块茎肉质,它的块茎上通体长满了根须状的东西,就像浑身长满了毛,“毛薯”的名字由此得来。毛薯富含黏液质、维生素、淀粉酶等多种物质,营养价值高,有补脾肺,湿精气,消肿,止痛的功效,是人们喜爱的保健食品。家乡的人们都爱种毛薯,也爱用毛薯做各种各样的美食。适逢新年,人们做的毛薯美食也充满了喜庆的色彩,让人吃得幸福满满。

大年初一当天吃毛薯羹,代表着在新的一年里全家人甜甜蜜蜜。在我小时候,母亲常常手工制作毛薯羹给我吃。母亲先把毛薯去掉皮毛,洗干净,然后磨浆。磨好的毛薯浆,拌上点面粉,洒上炒过的白芝麻。锅里烧红糖水,用手握起毛薯浆,从虎口处挤出一小块,用汤匙勾到锅里。如此反复,直到把毛薯浆勾完为止。毛薯丸子在红糖水里浮浮沉沉,像剔透晶莹的小珍珠,煞是诱人。

新年客人来访,家家户户都会做一碗毛薯酒招待客人。做法是:将毛薯削皮洗干净,用刨皮器将毛薯擦成泥。毛薯泥里放少量的生粉,盐,白糖,顺一方向搅拌均匀。将锅置火上,往锅里放米酒,烧开,用勺子盛适量的毛薯泥倒入米酒中煮熟即可。这是家乡传统的待客佳肴,具有浓郁的地方风味。此酒香甜滑口,有活血补气功效,在寒意料峭的新年里吃,再合适不过。

临近过年,我突然想起了一盘石磨。

那盘石磨,支撑起了我儿时一个又一个的年。

我小时候,在村头有一个磨房,简陋又狭窄,没有门,窗子也很窄小,里面就放着一盘石磨,那是全村人共用的,它是村里一日三餐的保证,也是村里的宝贝。

每到年底下,是那盘磨最忙的时候。平时家家户户都舍不得吃白面,只有到过年了,才把麦子从囤里拿出来,磨了面蒸几锅馒头,招待亲戚。

我放了寒假,母亲就让我帮他来磨面,她扛着麦子,让我给她拿着簸箕和扫帚。

到磨房里,她推着磨,时而停下来扫一扫,还嘱咐我干这干那的。忙活了半天,那些麦子终于磨成了面,她把那些面扫到簸箕里,对着磨还扫了又扫,唯恐落下一点在里面,又拿出自己的头巾来,盖在面上,便捧着往家走。我

阴历新年是中国人一年中最大的节日,在文人笔下,年味被描绘地有声有色。尤其是曹雪芹在《红楼梦》中描述的过大年,那种气派、奢华以及诸多讲究,今天的人们望尘莫及。

首先是忙年。《红楼梦》第五十三回写道:“当下已是腊月,离年日近,王夫人与凤姐治办年事……此时荣宁二府内外上下,皆是忙忙碌碌。”忙哪行?贾府上领皇上恩赐,下收地庄年物。试想,一个乌庄头送来牲口食粮银子,在路上就“走了一个月零两日”,猪都有遛猪、汤猪、龙猪、野猪、家腊猪五种,羊也有野羊、青羊、家汤羊、家风羊四种,共达一百八十只,海参是五十斤,各色干菜一车;还有鹿舌、牛舌、银霜炭、柴炭、胭脂米、常米、碧糯、白糯、粉粳若干等银子,那荣宁二府至少也有十六处庄地,送来的年物不够他们

忙的?就一包碎金子,倾成押岁锞子,都花样繁多,有梅花式、海棠式,笔锭如意和八宝联春。请人吃年酒还要单拟日。可见,贾府过年,过的是贵气,是排场。

其次是朝贺。“已到了腊月二十九日了,各色齐备……次日,由贾母有诰封者,皆按品级着朝服,先坐八人大轿,带领着众人进宫朝贺”。朝贺,就是朝觐庆贺。贾府对皇上和元妃,可谓毕恭毕敬,就连一把年纪的老祖宗对孙女元春也不例外。

再次是祭祖。祭祖,是为避灾得福对祖先的一种祭奠。因宁公居长,



回家过年。粤梅 摄

中国民间有除夕熬夜守岁的习俗。守岁,就是熬夜守候“月穷岁尽之日”,迎接新春的到来。记得小时候,农村还没有电视,小孩子们是提着灯笼在街上玩到半夜,大人则聚在一起玩扑克熬一个通宵。如今,人们都是在春节联欢晚会的陪伴下守岁迎新春。而喜欢读书的我,总是走进诗书中陪古人一起熬夜守岁。

在这“一夜连双岁,五更分两年”的除夕之夜,历代文人墨客吟诗作赋,给我们留下了一篇篇有关熬夜守岁的美丽诗篇,浅咏低诵,真切感人。

据古籍记载,早在魏晋南北朝时就有熬年守岁的习俗。晋代的周处在《风

年味浓时忆石磨

□ 王乃飞

捧着另一个簸箕里的粗面,跟在母亲后面,想象着那些面做成的白白的馒头,就说:“娘,回家蒸馒头吧,我都快半年没吃到白面馒头了呢。”

娘却说:“看馋得你吧,就是蒸了,也不能叫你敞开吃的,要等过年才能吃,要等来了亲戚才能吃。”我咽了几口唾沫,脑子里想像着那一锅锅热气腾腾的馒头……

那盘石磨还有一个使命,就是磨绿豆面子。过年炸菜要炸绿豆丸子,首先就是要把绿豆在磨上磨成面子。

绿豆面子通常只是磨个三五百斤,几户人家约好了,一起到磨房里,你帮我磨了我再帮你磨,说说笑笑间就都磨完了,大家便端着簸箕嘻嘻哈哈地往家走……

到炸菜的时候,绿豆丸子炸出来了,母亲便拿过来,每人给我们一

红楼梦里品年俗

□ 孙宝海

宗祠在宁府,荣府包括贾母在内,朝贺归来,就聚集宁府。“只见贾府人分昭穆排班立定:贾敏主祭,贾赦陪祭,贾珍献爵,贾琏贾蓉献帛,宝玉捧香,贾蓉贾菱展拜毯……男东女西,俟贾母拈香下拜,众人方一齐跪下,将五间大厅,三间抱厦,内外廊檐,阶上阶下两廊内,花团锦簇,塞的无一隙空地。”祭毕,在尤氏上房饮茶,贾母坐炕上,有靠背引枕,外搭黑狐皮褂子,白狐皮坐褥;宝琴等姊妹坐地上的雕漆椅,椅子上都搭灰鼠小褥,椅下都有一个大铜脚炉。而荣府这边,火盆内焚着松柏香、百合草等候大伙归巢。

然后吃年夜饭。“摆上合欢宴来。男东女西归坐,献屠苏酒,合欢汤,吉祥果,如意糕毕”。

看!一顿年夜饭,曹翁寥寥数语,尽显档次。

三代人的素炸丸子

□ 美穗

过年的吃食里,最让我难忘的是素炸丸子。小时候,我最盼过年,因为过年时,可以吃到香香脆脆的素炸丸子。

快要过年的时候,奶奶总会在我家院子的空地上,支一口大锅炸素丸子。奶奶是炸丸子的高手,她拿出预先捣好的糯米粉,倒入适量的沸水和白糖,揉搓成稠粉团,再撒下事先炒香并捣碎的花生碎,再把糯米粉团搓成一个一个小圆球状。起火,热油,奶奶把一只竹筷子放进油里,待筷子周围布满了小气泡,就说明油热了,然后把糯米团子放进油锅里,团子就像一只只胖鸭子扑通扑通地跳下了河,样子很是可爱。油锅里发出吱吱的声音,炸丸子的香味飘得满屋满院都是,我像只小猫一样守在旁边。奶奶娴熟地用筷子翻动着糯米丸子,待丸子呈金黄色便捞出,放进竹簸箕里。我抓起一个炸丸子就往嘴里塞,烫得我眼泪直流。奶奶炸的素丸子外焦内嫩,香脆甜糯,是我小时候过年萦绕在舌尖最难忘的年味之一。

奶奶年过古稀后,过年前炸丸子的任务便落在了母亲的肩上。母亲炸丸子的手艺是奶奶手把手教的。母亲依然在院子中间的空地上,支一口大锅炸丸子。母亲炸的是美味的萝卜粉丝丸子。她先将胡萝卜擦成丝,泡发的粉丝切成段,香菜切成碎末,放少许盐、花椒粉、面粉搅拌均匀,起油锅,放进丸子,炸成金黄色捞出。那甜甜的胡萝卜配上

在古诗中熬夜守岁

□ 程丽英

相思那得梦魂来。”诗圣杜甫则在《杜位宅守岁》中把除夕守岁这一习俗写得细致生动,“守岁阿戎家,椒盘已颂花。盍簪喧枹马;列炬散林鸦。四十明朝过;飞腾暮景斜。谁能更拘束?烂醉是生涯!”大文豪苏东坡所写的“儿童强不眠,相守夜喧哗”等著名诗篇,则表现了孩子们除夕守岁时的喧闹场景,将纯真的童趣刻画得栩栩如生。白居易的《客中守岁》是平民百姓人家守岁的写照:“守岁樽无酒,思乡泪满巾。始知为客

把。我吃着绿豆丸子哈着热气,这才真正感觉到,要过年了。

到除夕那天,母亲煮熟了饺子,却吩咐我拿几个饺子放到磨盘上。我不明白,母亲说:“过年了,它给咱磨了一年的面了,也犒劳犒劳它,叫它尝尝咱的面。”

我在鞭炮声中跑到磨房里,把饺子放到磨盘上,还不知不觉地向它鞠了一个躬,以感谢它这一年来对我们家的贡献。

说不清是什么时候,那盘石磨却悄然消失了,我念初中后,就再也没见过它。村里有了电磨,过些年又有了面粉厂,现在面粉、馒头都成了商品,它就这么淡出了人们的生活。



年味。苗青 摄

那年,年三十的上午,父亲才用借来的钱,从街上称了一吊猪肉回来。父亲踩去胶鞋上粘的积雪,高兴地向我举着那吊肉:“晚上吃年夜饭,我们有鲜肉吃了!”

父亲把那吊肉顺手挂在厨房外的屋檐下,望着一排冰锥映衬下的猪肉,我感到过年的味道浓了许多。

下午,父亲拿了红纸去请人家写春联。我就在家里写寒假作业。父亲抱着春联回来时,天又下雪了。父亲到家就紧张地问我:“你把那吊猪肉拿哪去了?”我懵了:“不是你挂在屋檐下的铁钩上吗?我没动它!”

我和父亲前前后后找了几遍,也没看到那吊肉。挂那么高,猫和狗是没办法吃到的。肯定是被人顺手偷走了。父亲气得脸色铁青,坐在家里不说话。

傍晚,外面雪下得更大了。鞭炮的响声多了起来,这说明很多人家都吃年夜饭了。我们家里还是冰冷一片。父亲终于站起来了。他吩咐我淘米,他自己拿个背篋去场地背草。

我把水烧开,父亲兴冲冲地回来了,他一身雪花,并没有背什么柴草,他的手里竟然提着一只灰色野兔!

原来父亲刚到草垛边,就看见那只在油菜田边寻食的野兔。父亲慌忙追撵,因为积雪很深,野兔跑不快,最终落到了父亲手里。

我们高兴极了!父亲说:“是老天爷可怜我们,给我们送来了野兔!”当晚,我们架起柴火,用小锅炖了一锅香喷喷的野兔肉。贴了红红的春联,放响脆脆的鞭炮,我们关了门,父子俩围着那锅热气腾腾的野兔肉,欢欢喜喜吃起我们的年夜饭!

二十多年过去了,如今的年夜饭都是满汉全席了。但对我来说,那年,那顿独特的年夜饭,它的滋味无可比拟,最值得我终生铭记!



过年啦!刘咏晔 摄

苦,不及在家贫。畏老偏惊节,防愁预恶春。故园今夜里,应念未归人。”而皇宫之内、官府之邸、富贵之家,除夕守岁自然是灯光璀璨、惊艳豪华,李世民的《守岁》便甚为耀眼:“暮景斜芳殿,年华丽绮宫。寒辞去冬雪,暖带入春风。阶馥舒梅素,盘花卷烛红。”

守岁的习俗,既有对如水逝去的岁月含惜别留恋之情,又有对来临的新年寄以美好希望之意。于是,诗人卢同在《守岁》中感叹:“去年留不住,年来也任他。当垆一樽酒,争奈两何。”于是,苏东坡在《守岁》中激奋:“明年岂无年,心事恐蹉跎。努力尽今夕,少年犹可夸!”